



◆ 煮干しラーメンスープ 京阪産業(株)

国産のいわし煮干しをふんだんに使用することで、パンチの効いた魚介の香りが際立つ一方、豚骨白湯とのダブルスープでエグ味や苦味を抑えまろやかに仕上がっています。つけ麺用としてもご使用いただけます。



◆ ラーメン用生麺・つけ麺用生麺・焼そば等 宝産業(株)

全卵を使用した玉子麺から、小麦本来の味や香りを活かした低加水麺まで、様々な用途に対応した麺をご提案させていただきます。



◆ 業務用生ラーメン 西山製麺(株)

昭和29年頃、味噌ラーメンが誕生し、その味噌ラーメンに合った「多加水熟成製法の卵入り縮れ麺」を西山製麺所が開発しています。ラーメン専門店、および外食店向け生ラーメンを展示します。



◆ 薩摩産本枯本節二年物 かつおぶしの(株)マルサヤ

薩摩産の本節を二年以上かけて乾燥・熟成させ、極限まで旨味を凝縮させました。香り高く、上品でスッキリとした味が特徴で、雑味が少ないため、素材の味がより引き立ちます。蕎麦の辛汁に最適です。

◆ 素材調味だし(魚介系 濃縮液体だし) (株)フタバ

【帆立】、【蟹】、【しじみ】、【海老】、【あさり】、【鯛】計6種の「魚介系濃縮液体だし」です。

原料から直接ダシを取るよりも味が濃い・低コスト・手間減・ゴミ減、かなり面倒な魚介系ダシ取りの良いところ取りの商品です。

※1リットルサイズもございます。





◆ TOA小型餃子製造機『餃子革命』 東亜工業(株)

- ・小型電子レンジ並の超コンパクトサイズ！
 - ・1分間30個のハイスピード製造！
 - ・簡単操作で均一製品製造可能！
- 是非、一度体験してみてください。



◆ 小型ロール製麺機 不二精機(株)

弊社米飯加工機は常に食品製造、外食産業において、プロのニーズ、現場の声に先端技術でお応えする技術開発を行っており、その優れた製品は日本・アジア、ヨーロッパ等世界各国の厨房で活躍しています。

超低加水でコシの強い博多ラーメンもお店で簡単に作れます。



◆ オリジナルどんぶりの企画・製造 (株)山三三宅

弊社オリジナルの形状・色・サイズの組み合わせから選ぶイージーオーダー(組合せ方は3,000パターン以上)と、お客様の実現したい器を一から造っていくフルオーダーの2種類からお選び頂けます。



◆ 生箱(麺用木製通い函) (株)ユニワイド

弊社ではグラビア印刷、各種シール印刷、食品包装機、生箱、プラスチックコンテナ、食品添加物などを取り扱っています。

国産ヒノキを使用し、急激な温度変化に強く、麺の保湿性を保ちます。



◆ 国産にんにく加工品 (株)丸越

岩手のこだわりの「にんにく・生姜屋」で、創業以来、味と安全・安心にこだわり、無添加で加工しています。更に味を追求した結果、有機栽培に辿り着きました。にんにく・生姜、本来の味を提供します。無添加にこだわった、国産ニンニクの加工品です。